

Süße Burger für Kinder

ca. 8 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

¼ l flüssiges Schlagobers
125 g klein geschnittene Vollmilchschokolade

Spezialmasse:

3 Dotter (Größe M)
20 g gesiebter Staubzucker
3 Eiklar (Größe M)
20 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
40 g glattes Mehl

Füllung:

225 g klein geschnittene Haselnuss-Schnitten

Zum Verzieren:

Erdbeerscheiben
grüner Modelliermarzipan

1 Zum Vorbereiten:

Schlagobers aufkochen und vom Herd nehmen. Die Schokolade einrühren, bis sie vollständig aufgelöst ist. 1 1/2 Std. kalt stellen.

2 Spezialmasse:

Für die Masse Dotter mit Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben, das Puddingpulver dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee unter die Dottermasse rühren. Das Mehl darübersieben und unterheben.

3 Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer glatter Tülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Krapferln (4 cm Ø) spritzen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

4 Füllung und zum Verzieren:

Das Schoko-Obers mit dem Handmixer (Rührstäbe) kurz schaumig rühren. Die Schnitten einrühren, alles gut verrühren und in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen. Die Füllung auf die Hälfte der Krapferln tupfenförmig aufteilen. Die Erdbeerscheiben auf die Füllung legen. Marzipan dünn ausrollen und als Salatblätter darauf legen. Die übrigen Krapferln darauf geben und etwas andrücken. Die süßen Burger bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Tipp: Für selbst gemachte Biskotten die Spezialmasse in Stangen auf Backpapier spritzen und - leicht mit Staubzucker bestreut - bei gleicher Backtemperatur und -zeit backen.